



Höpler

Rosé Célestia 2025

Wie eine edle Rose bezaubert Célestia den Gaumen, umschmeichelt den Geist und verführt den Genießer. Mit der Leichtigkeit eines Rosenblattes begleitet Sie dieser Rosé durch die heißen Tage des Sommers.

Célestia enchants the palate like a precious rose, carresses the spirit and seduces the connoisseur. This rosé is as light as a rose petal. It is the perfect accompaniment on a hot summer day and in the cooler months, it can bring a touch of summer joy into a cosy warm room. The secret to its elegance is the Blaufränkisch which gives the wine structure and freshness.

Weinbeschreibung

FARBE

Sanfte hellrosa Farbe

NASE

Bouquet nach Erdbeeren, Litschischalen und Winterbirne

GAUMEN

Edel der von Pfefferschoten geprägte Gaumen

SPEISEN

Köstlich als Aperitif und zu einer großen Auswahl an Gerichten. Leichten Pastagerichten, Fisch, Huhn & Bbq's

Tasting Notes

COLOUR

Soft light pink

NOSE

A fine bouquet of winter pear, lychee and strawberry

PALATE

Elegant and crisp. Characterised by peppercorns, with a lively, spirited acidity

PAIRING

Delicious as an aperitif and pairs with a wide range of dishes



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0.75l
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: Sept 2025
Abfüllung: Dez 2025
Ausbau: Stahltank

Analyse

Traubensorte: Pinot Noir, St Laurent, Blaufränkisch
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 3,2 g/l
Säure: 7,1 g/l
Alkohol: 12,0 %

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Sept 2025
Bottled: Dec 2025
Vinification: Steel tank

Analysis

Grape variety: Pinot Noir, St Laurent, Blaufränkisch
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 3.2 g/l
Acidity: 7.1 g/l
Alcohol: 12.0 %

